Muster - Hygienekonzept **NACH DER**

**CORONA - VO des Landes** **Baden - Württemberg**

Stand: 01.11.2020

**Inhalt­­­­**

[Bearbeitungshinweise zum Infektionsschutz nach der Corona - VO 2](#_Toc55137200)

[Muster - INFEKTIONSSCHUTZKONZEPT NACH DER CORONA - VO 4](#_Toc55137201)

[1. Allgemeine Hygieneanforderungen 4](#_Toc55137202)

[a) Allgemeine Abstandsregel nach § 2 Corona - VO 4](#_Toc55137203)

[b) Mund- Nasen- Bedeckung nach § 3 Corona - VO 4](#_Toc55137204)

[c) Maximal zulässige Personenzahl nach § 1a Corona- VO 6](#_Toc55137205)

2. Besondere HygieneAnforderungen [nach § 4 Corona - VO 8](#_Toc55137206)

[a) Steuerung der maximalen Personenzahl 8](#_Toc55137207)

[b) Lüftung und Wartung der Lüftungsanlagen 8](#_Toc55137208)

[c) Reinigung häufig berührter Flächen und benutzter Gegenstände 9](#_Toc55137209)

[d) Sanitärbereiche 9](#_Toc55137210)

[e) Handdesinfektion 9](#_Toc55137211)

[f) Umgang mit benutzten Textilien 9](#_Toc55137212)

[g) Kundeninformation 9](#_Toc55137213)

[3. Arbeitsschutz 11](#_Toc55137214)

[a) Infektionsgefährdung am Arbeitsplatz minimieren 11](#_Toc55137215)

[b) Mitarbeiterinformation 11](#_Toc55137216)

[c) Handdesinfektion am Arbeitsplatz 11](#_Toc55137217)

[d) Bereitstellung von Mund- Nasenbedeckungen 12](#_Toc55137218)

[e) Besonders gefährdete Mitarbeiter 12](#_Toc55137219)

[4. Zutritts- und Teilnahmeverbot 13](#_Toc55137220)

[5. Exkurs: Kundenveranstaltungen 14](#_Toc55137221)

[6. Exkurs: Abgabe von alkoholischen Getränken oder Kaffee 14](#_Toc55137222)

## Bearbeitungshinweise zum Infektionsschutz nach der Corona - VO

##

###

Als grundsätzliche Hinweise zum Umgang mit unserem Muster bitten wir Folgendes zu berücksichtigen: Seit Juni 2020 gibt es in Baden - Württemberg für den Einzelhandel eine Pflicht, ein Hygienekonzept für den Betrieb zu erstellen. Das vorliegende Merkblatt soll die Anforderungen der Corona - VO umsetzen und Ihnen die Erstellung eines betrieblichen Hygienekonzeptes so leicht wie möglich machen.

Die neuen Anforderungen der Corona- VO BW, die ab 02.11.2020 gilt, wurden hauptsächlich in Abschnitt 1c) eingefügt.

Grundsätzlich können Sie die blauen Ausführungen zur Umsetzung im Betrieb verwenden. Sie sind aus Unternehmensperspektive geschrieben, so dass sie sich einfach übernehmen lassen.

***Hinweise oder Beispiele zur Nacharbeit*** sind als solche gekennzeichnet und kursiv gedruckt. Beispiele:

Selbstverständlich können Sie dieses Merkblatt auch einfach nur als Orientierung für Ihre betrieblichen Lösungen verwenden.

**WICHTIGE HINWEISe:**

1. **Dieses MUSTER- INFEKTIONSCHUTZKONZEPT spiegelt die zusätzlichen Anforderungen der Corona- VO Baden- Württemberg mit Gültigkeit ab dem 02.11.2020 wider.**

**Da die regionalen Gesundheitsbehörden ermächtigt sind, weitergehende Regelungen zum Schutz vor der weiteren Ausbreitung des Covid- 19- Virus zu erlassen, müssen Sie das Konzept unter Umständen auf die bei Ihnen vor Ort geltende Rechtslage anpassen!**

1. **Zur Verordnung Baden-Württemberg zu Quarantänemaßnahmen und Testung für Ein- und Ausreisende aus Risikogebieten**

Die grundsätzliche Quarantänepflicht für Einreisende aus Risikogebieten gilt für u.A. nicht für folgende Personengruppen:

* Berufs– und Bildungspendler sowie Personen ausgenommen, die sich zwingend und unaufschiebbar beruflich oder medizinisch bedingt im Risikogebiet aufhalten oder einen sonstigen triftigen Reisegrund haben
* Personen, die sich nicht länger als 48 Stunden in dem Risikogebiet aufgehalten haben.
* Wer aus einem Risikogebiet einreist, das in einer **Grenzregion** liegt und die Grenze **nicht länger als 24 Stunden** übertritt, muss nicht in Quarantäne und keinen Test machen! **Damit ist der Einkaufstourismus in den Grenzregionen weiterhin im Rahmen von 24 Stunden möglich und erlaubt.**

## Muster - INFEKTIONSSCHUTZKONZEPT NACH DER CORONA - VO

Gem. § 14 Ziff. 8 der Corona - VO müssen Handelsbetriebe neben den allgemeinen Hygieneanforderungen auch die besonderen Hygienevorgaben des § 4 erfüllen und gem. § 5 ein Hygienekonzept erstellen, das die Anforderungen des Infektionsschutzes berücksichtigt und insbesondere die Umsetzungen der besonderen Hygienevorgaben nach § 4 darstellt.

Die Einhaltung dieser Vorgaben stellen wir mit diesem Hygienekonzept sicher.

## Allgemeine Hygieneanforderungen

## Allgemeine Abstandsregel nach § 2 Corona - VO

Im öffentlichen Raum muss ein Mindestabstand zu anderen Personen von 1,5 Metern eingehalten werden. Dies gilt nicht, wenn die Einhaltung des Mindestabstands im Einzelfall unzumutbar, dessen Unterschreitung aus besonderen Gründen erforderlich oder durch Schutzmaßnahmen ein ausreichender Infektionsschutz gewährleistet ist.

Durch Aushänge, Plakate und unsere Mitarbeiter wirken wir darauf hin, dass unsere Kunden die Abstände einhalten und gegenseitig Rücksicht nehmen.

Mit Hilfe **durchsichtiger Trennwände**, z.B. aus Plexiglas, stellen wir sicher, dass unsere Beschäftigten und Kunden an Kassen geschützt werden. Durch unsere bauliche Abtrennung lässt sich wirksam verhindern, dass der Luftstrom beim Husten oder direkten Ansprechen durch Kunden in Höhe des Kopfes auf die Kassenkraft trifft.

***Bitte prüfen, ob das gegeben ist:***

Die Trennwände an unseren Kassenarbeitsplätzen bieten nicht nur frontalen, sondern auch seitlichen Spuckschutz, so dass das Tragen von Masken für Mitarbeiter an den Kassen nach dem aktuellen Stand nicht erforderlich ist (ggf. streichen).

Zur Unterstützung unserer Kunden haben wir im Abstand von mindestens 1,5 Metern im Wartebereich der Kassen Streifen am Boden befestigt, um sie an die Mindestabstände zu erinnern und zu deren Einhaltung anzuhalten.

***Hinweis:*** *Hier können Sie eintragen, mit welchen weiteren Maßnahmen Sie die Einhaltung des Mindestabstandes in Ihrem Geschäft regeln.*

## Mund- Nasen- Bedeckung nach § 3 Corona - VO

Nach § 3 Corona - VO gilt der Grundsatz, dass im öffentlichen Raum und damit auch in unserem Betrieb das Tragen von nicht-medizinischen Alltagsmasken oder einer vergleichbaren Mund-Nasen- Bedeckung Pflicht ist.

**Diese Pflicht gilt zunächst für unsere Kunden.**

Diese weisen wir durch Aushänge an der Eingangstür und ggf. Hinweise unserer Mitarbeiter auf die Maskenpflicht hin und bitten sie, sich an diese Pflicht grundsätzlich zu halten.

Kunden, die sich auf eine Unzumutbarkeit berufen wollen, haben die glaubhaft zu machen, im Falle von medizinischer Unzumutbarkeit durch Vorlage eines entsprechenden ärztlichen Attests.

Vergleichbare Mund-Nasen-Bedeckungen sind beispielsweise auch Schals oder Tücher (keine Strick- oder Häkelschals). Es muss aber eine vollständige und sichere Abdeckung von Mund und Nase gewährleistet sein.

**Maskenpflicht auch für Mitarbeiter**Die Maskenpflicht gilt grundsätzlich auch für Mitarbeiter. Der Arbeitgeber hat die Mitarbeiter mit Masken zu versorgen!

**Arbeit in Situationen ohne Kundenverkehr**

Solange unsere Mitarbeiter keinen Kundenkontakt haben, ist ein Tragen der Maske nicht erforderlich. Das bedeutet, dass Mitarbeiter, die fest im Lager oder Büro arbeiten, keinen Mundschutz tragen müssen. Sobald sie aber die Verkaufsfläche oder Räume mit Kundenverkehr betreten, gilt im Grundsatz die Maskenpflicht, von der wieder abgesehen werden kann, wenn klar ist, dass kein Kunde zugegen ist.

**Anderweitiger, mindestens gleichwertiger baulicher Schutz**

Diese Funktion könnte beispielsweise eine Trennvorrichtung aus Plexiglas sein.

***Hinweis:*** Es wird davon auszugehen sein, dass Gleichwertigkeit nur gegeben ist, wenn **auch ein seitlicher Schutz** besteht. Nur dann könne dieser als gleichwertig zu einem Mundschutz angesehen werden.

***Beispiel Textilhandel***

* Bei der Beratung achten wir auf den Mindestabstand von 1,5- 2,0 Metern.
* Der Kunde betritt unsere Umkleidekabine grundsätzlich allein. In der jetzigen Situation verzichten wir darauf, unseren Kunden in die Kleidung zu helfen.
* Bei notwendigen Änderungen führen wir das Abstecken etc. grundsätzlich nur mitMundschutz oder, sofern verfügbar, mit Atemschutzmasken FFP 2 oder 3 durch.

**Da es insbesondere medizinische Ausnahmetatbestände gibt, wir vom Verord-nungsgeber aber weder mit Kontroll- noch Polizeibefugnissen ausgestattet wurden entscheiden wir situationsbedingt, wie wir mit Konfliktsituationen umgehen und ob wir zum Schutze unserer Mitarbeiter im Einzelfall von unserem Hausrecht Gebrauch machen.**

## **Maximal zulässige Personenzahl**

Gem. § 1a Abs. 7 Corona- VO BW darf sich maximal 1 Person pro 10 qm Verkaufsfläche zeitgleich im Geschäft aufhalten. Wir als Geschäftsbetreiber haben diese Vorgaben gem. § 4 Abs.1, Ziff. 1 Corona- VO BW auch zu kontrollieren und die Einhaltung durchzusetzen.

Die **zugrunde zu legende Verkaufsfläche** berechnen wir wie folgt:

* In Baugenehmigung festgelegte Verkaufsfläche;
* Sofern Baugenehmigung nicht vorhanden, ist die genaue Regelung im Mietvertrag/ inkl. etwa beigefügter Pläne maßgebend;
* Sollte damit der Nachweis nicht möglich sein, ist auf Basis der tatsächlichen Verhältnisse zu berechnen und im Streitfall mit neuem Aufmaß nachzuweisen.

Als Verkaufsfläche betrachten wir gemäß der Rechtsprechung des Bundesverwaltungsgerichtes die von der Kundschaft begehbare Fläche – ohne Lagerbereiche und Sanitärräume und ohne **baulich und funktionell eigenständige Bereiche wie bspw. Backshops oder die außerhalb der Verkaufsstätte liegende überdachte Abstellfläche für Einkaufswagen**. *(Siehe dazu: Beschluss vom 16.07.2019 - BVerwG 4 B 9.19, Urteil vom 09.11.2016 - BVerwG 4 C 1.16,* [*VGH Baden-Württemberg*](https://openjur.de/bw/vgh_baden-wurttemberg.html)*, Urteil vom 01.12.2015 - 8 S 210/13).* Sie schließt jedoch die Flächen mit ein, die durch Kassen, Regale und Gefriertruhen belegt sind.



Bei der maximalen Personenzahl sind die im Betrieb eingesetzten Mitarbeiter nicht einzurechnen!

Einzelne **begleitungsbedürftige Personen**, wie etwa kleine Kinder in Begleitung eines Erziehungsberechtigten sowie Assistenten oder sonstige Begleitpersonen von Menschen mit einer körperlichen oder geistigen Einschränkung, sind nicht als Kunde anzusehen, wenn anderenfalls aufgrund der zulässigen Höchstkundenzahl gerade in kleineren Geschäften nur ein Betreten des Betriebs unter Verletzung der Aufsichtspflicht möglich wäre.

Für uns ergibt sich danach eine maximale Kundenzahl von: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Umsetzung der Zutrittskontrolle**

***Hinweis:*** *Hier müssen Sie eintragen, wie sie die Zutrittskontrolle bei sich umsetzen. Im Folgenden dazu ein paar*

***Beispiele/ Ideen für Ihren Betrieb:***

* *Strichliste zur Erfassung der Eingangs- und Ausgangskontrolle*
* *Getrennter Ein- und Ausgang, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zu vermeiden;*
* *Elektronische Erfassung von Eintritten und Austritten mit Darstellung der aktuellen Besucherzahl über Displays*
* *Ggf. durch Striche abgetrennten Laufbereiche hinein und heraus;*
* *Steuerung von Eintritt und Austritt durch Personal, wenn nur eine Eingangstür vorhanden;*
* *Namentliche Erfassung von Kunden, ggf. mit Adresse*
* *In kleinen Läden Sichtkontrolle der maximalen Besucherzahlen und ggf. Abschließen der Eingangstür;*
* *Abgezählte Einkaufswagen, Zugang nur mit Einkaufswagen, oder ähnliche Konzepte*
* *Abstandslinien vor dem Geschäft anbringen für Warteschlangen*
1. **Besondere Hygieneanforderungen**

## nach § 4 Corona - VO

Gem. § 14 Ziff. 8 der Corona- VO müssen Handelsbetriebe neben den allgemeinen Hygiene-Anforderungen auch die besonderen Hygienevorgaben des § 4 erfüllen und gem. § 5 ein Hygienekonzept erstellen, das die Anforderungen des Infektionsschutzes berücksichtigt und insbesondere die Umsetzungen der besonderen Hygienevorgaben nach § 4 darstellt.

## Steuerung der maximalen Personenzahl

Wie wir die Einhaltung der maximalen Besucherzahlen steuern, haben wir bereits unter 1c) dargestellt.

## Lüftung und Wartung der Lüftungsanlagen

Die regelmäßige und ausreichende Lüftung von Innenräumen, die dem Aufenthalt von Personen dienen, sowie die regelmäßige Wartung von Lüftungsanlagen ist Pflicht.

***Hinweis:*** *Hier können Sie eintragen, wie Sie die Lüftung und Wartung Ihrer Lüftungsanlagen umgesetzt haben…*

## Reinigung häufig berührter Flächen und benutzter Gegenstände

Wir reinigen feste Gegenstände, die auch von Kunden angefasst werden können, z.B. Türgriffe, Handläufe an Treppen, mehrmals täglich im \_\_\_\_\_\_\_\_\_h- Rhythmus. Die durchgeführten Reinigungen dokumentieren wir schriftlich.

***Hinweis:*** *Hier können Sie eintragen, wie Sie die regelmäßige Reinigung sicherstellen…*

## Sanitärbereiche

Unsere Sanitär- und Barfußbereiche, beispielsweise in Umkleidekabinen reinigen wir durch eigenes Personal / oder externe Dienstleister täglich.

***Hinweis:*** *Hier können Sie eintragen, wie Sie die Reinigung der Sanitär- und Barfußbereiche sicherstellen...*

## Handdesinfektion

Sofern verfügbar bieten wir unseren Kunden am Eingang die Möglichkeit, ihre Hände zu desinfizieren.

***Hinweis:*** *Hier können Sie eintragen, welche Möglichkeiten zur Handdesinfektion Sie den Kunden zur Verfügung stellen...*

## Umgang mit benutzten Textilien

Retournierte Ware nehmen wir nach Möglichkeit mit Schutzhandschuhen entgegen und sortieren sie separat, abhängig vom Rücknahmewochentag, so dass wir immer genau nachvollziehen können, an welchem Wochentag wir sie zurückgenommen haben und wann sie wieder in den Verkauf sortiert werden kann.

***Alternativ***

Aufgrund unserer begrenzten Fläche nehmen wir bis auf weiteres keine Ware zurück. Stattdessen bitten wir unsere Kunden nach Aufhebung dieser Regelung ihre Ware zu retournieren. Gegen Vorlage der Kassenbelege werden wir dann ohne Rücksicht auf etwaige Fristen Ware wieder umtauschen/ zurücknehmen.

Unseren Kunden empfehlen wir durch Schilder an der Kasse, die gekaufte Kleidung zu waschen oder, sofern erforderlich, fachmännisch reinigen zu lassen.

## Kundeninformation

Wir weisen unsere Kunden durch Aushänge am Eingang und an geeigneten Stellen auf unsere Schutzbestimmungen und darauf hin, dass zu den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wie auch zu den anderen Kunden grundsätzlich und wo immer möglich ein Abstand von mindestens 1,50 m einzuhalten ist.

Deshalb ist in den von verwendeten Plakaten auch der Hinweis auf die Pflicht enthalten, eine Mund- Nasen-Bedeckung (Community-Maske) zu tragen.

Wir informieren unsere Kunden darüber, für welche Personengruppen Zutritts- und Teilnahmeverbote bestehen. Auf unseren Plakaten und Hinweisschildern verwenden wir leicht verständliche Piktogramme, die auf die Abstandsregelungen, Hygienevorgaben, Reinigungsmöglichkeiten für die Hände, sowie auf gründliches Händewaschen in den Sanitäranlagen hinweisen.

Wir weisen unsere Kunden auf die bargeldlose Zahlungsmöglichkeit aktiv hin. In Fällen, in denen Kartenzahlung nicht möglich ist, stellen wir die Übergabe des Geldes ohne direkten Hautkontakt über eine geeignete Vorrichtung oder eine Ablagefläche sicher.

***Hinweis:*** *Hier können Sie eintragen, mit welchen weiteren Maßnahmen Sie die Einhaltung der Abstandsregeln in Ihrem Geschäft sicherstellen. Im Folgenden dazu ein paar Beispiele:*

***Beispiel: Abstand vorm Geschäft***

*Vor dem Geschäft vermeiden wir das Ansteckungsrisiko ebenfalls durch Anbringung von Abstandshaltern auf dem Boden*

***Beispiel: Durchsagen zum Verhalten in den Geschäften***

*Die Firma Responsive Acoustics stellt kostenlose Durchsagen bereit, z.B. zur Abstandsregel, Hinweis auf Handdesinfektion, Einzeln eintreten usw. >> Webseite:* [*https://react-now.com/aktuelles-zu-covid-19/*](https://react-now.com/aktuelles-zu-covid-19/)

## Arbeitsschutz

## Infektionsgefährdung am Arbeitsplatz minimieren

Wir überprüfen ständig, mit welchen Mitteln wir die Gefährdung unserer Mitarbeiter minimieren können.

***Hinweis:*** *Hier sollten Sie eintragen, mit welchen Routinen Sie die Infektionsgefahren für Mitarbeiter überprüfen und minimieren…*

## Mitarbeiterinformation

In unseren regelmäßigen MItarbeiterbesprechungen und / oder Mitarbeiter- Mailings weisen wir auf aktuelle Veränderungen der coronabedingten Rahmen- und Arbeitsbedingungen hin.

***Hinweis:*** *Hier können Sie eintragen, wie Sie die Mitarbeiter über coronabedingte Veränderungen der Hygienebestimmungen oder Arbeitsabläufe und Betriebsordnungen informieren.*

## Handdesinfektion am Arbeitsplatz

Zur Beseitigung eventuell auf die Hände gelangter SARS-CoV-2 -Viren ist das richtige Händewaschen mit Seife wirksam. Wir weisen unsere Mitarbeiter deshalb auf die Regeln zum richtigen Händewaschen hin und halten sie an, diese verstärkt in folgenden Situationen zu beachten:

* Nach Betreten des Betriebes
* Nach dem Besuch der Toilette
* Vor der Pause / vor dem Essen, Trinken, Rauchen
* Naseputzen, Husten oder Niesen mit vorgehaltener Hand (bitte vermeiden)
* Kontakt mit Abfällen
* Verschmutzungen (z. B. defekte Joghurtbecher …)
* Kontakt mit Gegenständen, die offensichtlich kranke Personen zuvor berührt haben (auch ohne den konkreten Verdacht auf eine COVID-Erkrankung)

Sofern verfügbar, stellen wir mit Blick auf die persönliche Hygiene **dem Kassenpersonal Handdesinfektion und Flächendesinfektion** für Tastatur, Touchbildschirm oder häufig berührte Flächen zur Verfügung.

Bei jedem Personalwechsel am Kassenarbeitsplatz haben die gehenden Mitarbeiter Tastatur, Touchbildschirm oder häufig berührte Flächen zu reinigen.

In unseren Personalräumen halten wir Handwaschmöglichkeiten und Eimalhandtücher (Papier oder Stoff, ggf. als (automatische) Stoffhandtuchspender oder Papierhandtuchroller) bereit.

Wir versuchen unsere Mitarbeiter anzuhalten, das Gesicht, insbesondere Augen, Mund und Nase nicht mit der Hand zu berühren.

***Hinweis:*** *Hier können Sie eintragen, mit welchen weiteren Maßnahmen Sie die Umsetzung in Ihrem Geschäft noch sicherstellen. Im Folgenden dazu ein paar Beispiele*

***Beispiel Textilhandel mit Kasse ohne feste Mitarbeiterzuordnung***

Unser Personal weisen wir an, nach jedem Kassiervorgang sowie beim Verlassen der Kasse den Touchbildschirm und oder häufig berührte Flächen und Geräte wie etwa Preisscanner mit Flächendesinfektionsmitteln zu reinigen.

## Bereitstellung von Mund- Nasenbedeckungen

Unseren Mitarbeiter stellen wir, sofern verfügbar, ausreichende Mund- Nasenbedeckungen zur Verfügung.

## Besonders gefährdete Mitarbeiter

Gemäß § 5 ArbSchG sind Sie schon seit 2004 zu Erstellung einer Gefährdungs-beurteilung für die Arbeit in Ihrem Betrieb verpflichtet. Diese Gefährdungsbeurteilung muss regelmäßig und bei besonderem Bedarf überprüft und ggf. überarbeitet werden. Ein solcher Anlass ist sicher die Corona - Pandemie.

Deshalb muss Ihre Gefährdungsbeurteilung nach § 5 ArbSchG im Zuge der Corona- Pandemie überarbeitet werden und in der Gefährdungsbeurteilung muss insbesondere berücksichtigt werden, welche Veränderungen an der Arbeitsplatzgestaltung vorzunehmen sind, um Mitarbeiter (auch besonders gefährdete Mitarbeiter) bestmöglich vor Infektionen zu schützen.

Auf die Prüfung der Gefährdungsbeurteilung wird aktuell besonderen Wert gelegt, weil sie in der Gemeinsamen Richtlinie besonders erwähnt ist.

Die Berufsgenossenschaft gibt Ihnen ein Onlinetool, um diese Beurteilung für Ihren Betrieb zu erstellen. Um dieses Angebot nutzen zu können, benötigen Sie Ihre Kundennummer bei der BGHW. Das Onlinetool finden Sie [über diesen LINK](https://www.bghw.de/arbeitsschuetzer/gefaehrdungsbeurteilung-online/gefaehrdungsbeurteilung-online).

Der mögliche Kontakt zu Kunden mit einer SARS-CoV-2-Infektion kann z. B. für [Beschäftigte mit geschwächtem Immunsystem](https://www.bghw.de/die-bghw/faq/faqs-rund-um-corona/spezielle-fragen-fuer-beschaeftigte-im-handel-und-in-der-warenlogistik/was-ist-an-kassenarbeitsplaetzen-zu-beachten#wie-kann-man-sich-allgemein-vor-infektionen-sch-tzen-) eine erhöhte Gefährdung darstellen. Dies gilt vor allem, wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht gewährleistet werden kann. Treffen Sie deshalb generelle Vorkehrungen für den Fall, dass Ihnen bekannt wird (z. B. durch vorgelegte Atteste) oder es offensichtlich ist, dass einzelne Beschäftigte zu einer besonders gefährdeten Gruppe gehören. Lassen Sie sich dabei möglichst vom Betriebsarzt beraten. Mitarbeiter mit Vorerkrankungen sollten, wenn möglich, übergangsweise zum Beispiel im Lager eingesetzt werden. Auch das betriebliche Gesundheitsmanagement kann zum Schutz der Beschäftigten beitragen. Dazu zählt insbesondere, den Beschäftigten frisches Obst und Getränke zur Verfügung zu stellen.

Bitte beachten Sie für Schwangere insbesondere das aktuelle BGHW - [Merkblatt „Beschäftigung schwangerer Frauen im Hinblick auf eine Ansteckung mit Coronavirus (SARS-CoV-2)“](https://rp.baden-wuerttemberg.de/themen/Wirtschaft/Documents/Corona_Info_schwangere_Frauen.pdf),.

Wenden Sie sich bitte bei Fragen an Ihren Zuständigen Betreuer bei der BGHW.

## Zutritts- und Teilnahmeverbot

Auf der Basis der Corona- VO gelten in unserem Unternehmen Zutritts- und Teilnahmeverbote für folgende Personengruppen:

* für Personen, die in Kontakt zu einer mit dem Coronavirus infizierten Person stehen oder standen, gilt ein Zutritts- und Teilnahmeverbot in unseren Einrichtungen, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind,
* für Personen, die die typischen Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Geruchs- und Geschmacksstörungen, Fieber, Husten sowie Halsschmerzen, aufweisen;
* für Personen, die gegen die Maskenpflicht verstoßen und/ oder die Unzumutbarkeit des Masketragens nicht ausreichend glaubhaftmachen können/ wollen

Da es insbesondere medizinische Ausnahmetatbestände gibt, wir vom Verordnungsgeber aber weder mit Kontroll- noch Polizeibefugnissen ausgestattet wurden, entscheiden wir situationsbedingt, wie wir mit Konfliktsituationen umgehen und ob wir zum Schutze unserer Mitarbeiter und Kunden im Einzelfall von unserem Hausrecht Gebrauch machen.

## Exkurs: Kundenveranstaltungen

Mit Wirkung **ab 02.11.2020** sind nach gem. § 1a Abs. 3 Corona- VO BW Kundenveranstaltungen wohl nach Sinn und Zweck der Verordnung untersagt.

## Exkurs: Abgabe von alkoholischen Getränken oder Kaffee

Die Abgabe und der Verzehr von alkoholischen Getränken oder Kaffee ohne längere Verweildauer ist nicht verboten.

Zulässig ist damit auch die Verkostung zur Probe der zum Verkauf stehenden Ware ohne längere Verweildauer, wie beispielsweise Vinotheken. Diese können weiter geöffnet bleiben.

In jedem Fall sollte dann aber im Hygienekonzept der Umgang mit Geschirr etc. erklärt werden. Dazu gehören zumindest auch folgende Fragen:

* Woraus trinken die Gäste?
* Wie ist der Ausschank organisiert?
* Wie wird das Geschirr professionell gereinigt?